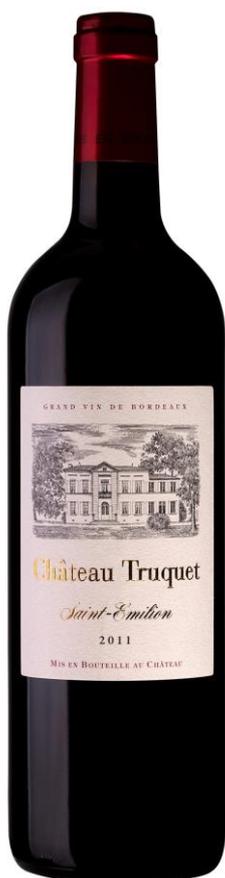




CHÂTEAU TRUQUET

A.O.C Saint-Émilion

Ce magnifique domaine, situé à l'ouest de Saint-Émilion et à proximité du 1er Grand Cru Classé, Château Figeac, appartient à la famille Hebert Maison depuis 1933.



VIGNOBLE :

- Cépages : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
- Sol : Sablonneux et graveleux avec un potentiel exceptionnel de drainage
- Superficie du vignoble : 5 ha
- Age du vignoble : 30 ans
- Densité/ha : 6600 pieds/ha
- Rendement moyen : 40 hl/ha
- Vendanges : manuelles

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

- Vinification (fermentation, macération, etc...) en cuves inox thermo-régulées
- Elevage : en cuves
- Mise en bouteilles : au Château.
- Production : 2 000 caisses

NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe rubis profond. Nez fruité avec des notes des fruits noirs très mûrs. Une bouche pleine et qui va vers la fraîcheur des fruits, introduits par des notes d'épices. Le Château Truquet se distingue par ses tanins souples et fins.

ACCORD METS & VINS :

Ce vin accompagne parfaitement les plats savoureux de viandes (rouges ou blanches) comme le rôti de canard, le poulet rôti, le filet de porc, les côtelettes de porc, les fromages à pâte molle : le Morbier, le Gouda ou les fromages de chèvre comme le Crottin de Chavignol, ... (Le Roquefort et le Camembert sont à éviter). Bien évidemment, il accompagne en toute simplicité les plats plus simples comme les grillades.

POINTS FORTS :

- Exclusivement distribué par Barrière frères
- Un rare Saint-Émilion à prix accessible qui va vous séduire par sa complexité

BARRIÈRE FRÈRES

18 rue Lafont – LUDON MEDOC
33295 Blanquefort Cedex
France

T. +33 (0)5 57 88 85 85
F. +33(0) 5 57 88 89 11

BARRIERE-FRERES.COM

